

ELİF ÇAKIR

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ

E-Posta Adresi : elifcakir@aydin.edu.tr

Telefon (İş) : -

Telefon (Cep) :

Beşyol, İnönü Cd. No:38, 34295 Florya -
Küçükçekmece/İstanbul

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2014 23/Temmuz/2020	YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez adı: Siyez buğdayı ve kavuzsuz arpa ekşi hamurlarından laktik asit bakterileri ve mayaların izolasyonu ve karakterizasyonu (2020) Tez Danışmanı:(Muhammed Zeki Durak; Muhammet Arıcı)
Yüksek Lisans 2009 22/Haziran/2011	NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez adı: Farklı baharat kullanımının depolama süresince bozanın fizikokimyasal ,mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi (2011) Tez Danışmanı:(YRD. DOÇ. DR. FATMA COŞKUN)
Lisans 2001 9/Haziran/2005	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU)
2020

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeği Üretimine Yönelik Teknolojik Özellikleri Yüksek Yerli Ticari Starter Kültür Üretimi, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:ELİF ÇAKIR, Yürütücü:MUHAMMED ZEKİ DURAK, , 01/08/2015 - 01/09/2017 (ULUSAL)
2. Ülkemize Özgü Yoğurt Peynir Kültürü Geliştirilmesi ve Pilot Ölçekli üretimi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü:MUHAMMET ARICI, Bursiyer:ELİF ÇAKIR, , 01/12/2017 - 01/12/2020 (ULUSAL)
Metisiline Dirençli Staphylococcus Aureus (MRSA) ve Vankomisine Dirençli Enterokok (VRE)
3. İnfeksiyonlarının Yüzey Plazmon Rezonans Tabanlı Kit Sistemi ile Hızlı ve Hassas Olarak Belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:ELİF ÇAKIR, Yürütücü:MUHAMMED ZEKİ DURAK, , 01/10/2014 - 01/06/2017 (ULUSAL)

Dersler *

2020-2021

Öğrenim Dili Ders Saati

Lisans

İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
GIDA KALİTE KONTROL	Türkçe	6
FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	Türkçe	4
GIDA KİMYASI-II	Türkçe	4
ET VE ET ÜRÜNLERİ	Türkçe	2
GIDA TOKSİKOLOJİSİ	Türkçe	2
GENEL KİMYA	Türkçe	5

Yüksek Lisans

YENİ MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	Türkçe	3
--------------------------	--------	---

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ, ARICI MUHAMMET (2021). Effect of starter culture sourdough prepared with Lactobacilli and Saccharomyces cerevisiae on the quality of hull-less barley-wheat bread. LWT, 152, Doi: 10.1016/j.lwt.2021.112230 (Yayın No: 7182809)
2. ÇAKIR ELİF, KARATAŞ ŞÜKRÜ (2021). ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF POMEGRANATE PEEL WASTES EXTRACTED IN DIFFERENT SOLVENTS AND IDENTIFICATION OF PHENOLIC COMPOUNDS WITH HPLC-DAD. Carpathian Journal of Food Science and Technology, Doi: 10.34302/crpfst/2021.13.1.14 (Yayın No: 7073435)
3. ÇELİK SEFA, ÖZKÖK FUNDA, ÇAKIR ELİF, ÖZEL AYŞEN, AKYÜZ SEVİM (2021). Synthesis, FT-IR and NMR Characterization, Antibacterial and Antioxidant Activities, and DNA Docking Analysis of a New Vanillin-Derived imine Compound. Journal of Molecular Structure, 1236, Doi: 10.1016/j.molstruc.2021.130288 (Yayın No: 7015332)
4. ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ, ARICI MUHAMMET, KARASU SALİH (2020). Biodiversity and techno-functional properties of lactic acid bacteria in fermented hull-less barley sourdough. Journal of Bioscience and Bioengineering (Yayın No: 6505069)
5. ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ, KARASU SALİH, ARICI MUHAMMET (2020). The molecular and technological characterization of lactic acid bacteria in einkorn sourdough: effect on bread quality. Journal of Food Measurement and Characterization, 14(3), 1646-1655. (Yayın No: 6505064)
6. COŞKUN FATMA, ÇAKIR ELİF (2014). Effect of the addition of different spices on some characteristics of boza during storage.. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 20 (Yayın No: 7206214)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ, METİN YILDIRIM RUŞEN, ÖZÜLKÜ GÖRKEM, ARICI MUHAMMET, SAĞDIÇ OSMAN (2015). Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Turkish Industrial Sourdough Samples. Bildiri, 73 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7202935)
2. ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ, TOKER ÖMER SAİT, ARICI MUHAMMET (2016). Improvement Functionality of Bread With Olive Pulp Powder. Bildiri (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7202958)
3. ÇAKIR ELİF, Kırtıl Hatice Ebrar, ARICI MUHAMMET (2017). Some properties of essential oil added Turkish traditaniol bevarege Boza 1st international congress on medical and aromatic plants. Bildiri (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7202971)
4. BEKİROĞLU HATİCE, ÇAKIR ELİF, ARICI MUHAMMET, SAĞDIÇ OSMAN (2018). Determination of the Charecteristic of Yoghurt like product from buffalo milk with probiotic strains.. Bildiri, 282 (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:7202988)
5. ÇAKIR ELİF, ŞENOL EZGİ, DURAK MUHAMMED ZEKİ, SAĞDIÇ OSMAN (2018). Identification of Commercial Starters by FTIR Spectrometry. Bildiri, 341 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7203010)

6. KIRTIL HATİCE EBRAR, ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ, ARICI MUHAMMET (2018). Comparison of Molecular Identification of Moulds Isolated From Turkish Traditional Mould-ripened Cheeses by Using 5.8S rRNA and 28S rRNA Gene Regions. Bildiri, 374 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7203054)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. ÇAKIR ELİF (2012). Farklı Baharat İlavesinin Depolama Süresince Bozanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi. Bildiri(426) (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7202685)
2. METİN YILDIRIM RUŞEN, ÖZÜLKÜ GÖRKEM, ÇAKIR ELİF, TÖRNÜK FATİH, TOKER ÖMER SAİT, SAĞDIÇ OSMAN, ARICI MUHAMMET (2015). İncir Posası katılarak Üretilen Ekmeklerin Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi. Bildiri, 391 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7202720)
3. ÇOLAK SERDA, ÇAKIR ELİF, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2016). Ekşi Hamurdan Laktik Asit Bakterilerinin İzole Edilmesi ve FTIR (Fourier İnfrared Transform Spektroskopisi) ile Tanımlanması . Bildiri, 540 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7202732)
4. ÇAKIR ELİF, ÖZCAN YARDIM DİLEK, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2018). Reduced Calorie Lentil Cips Production in Different Formulations. Bildiri (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7203020)

Diğer Yayınlar

1. ÇAKIR ELİF (2019). PRODUCTION OF SUGAR ALCOHOLS WITH BIOTECHNOLOGICAL METHODS. International Journal of Food Engineering Research, 5(2), Doi: 10.17932/IAU.IJFER.2015.003/ijfer_v05i2003 (Ulusal) (Hakemli) (MAKALE Derleme Makale) (Yayın